

Malakoff

Pour 4 personnes: 600 g de fromage (gruyère ou Jura); 1 gousse d'ail (facultatif); 3 ou 4 œufs selon grandeur; 5 cl de lait. Poivre blanc ou Cayenne. Sel si le fromage a peu de goût, 3 cuillers à soupe de farine.

Mêlez la farine, le fromage râpé et travaillez cette masse avec les œufs.

Ajoutez ensuite l'ail, le lait et les épices. Lorsque l'appareil forme un tout bien homogène, divisez-le en portions que vous placerez sur des tranches de pain, en formant un dôme bien lisse. Le «lissé» de cette surface empêchera l'huile de pénétrer dans la masse.

Plongez vos beignets dans une grande friture chauffée entre 180 et 190° et laissez-les cuire pendant 5 à 6 minutes jusqu'à belle coloration.

Epongez-les sur un papier absorbant et servez bien chaud.